

# Előételek / Appetizers

## TENGERI ÉTELEK / RAW BAR & SEAFOOD

### KIRÁLYRÁK KOKTÉL JUMBO SHRIMP COCKTAIL

Jégsaláta, zeller, koriander,  
fűszeres Bloody Mary szósz  
Iceberg lettuce, celery, coriander,  
spicy Bloody Mary sauce  
5.300.-Ft

### SEAFOOD POT SEAFOOD POT

Rák, kagyló, polip, tintahal,  
szarvasgombás vajmártás,  
zöldségek, leveles tészta  
Prawns, mussels, octopus, squid,  
truffle butter sauce, vegetables, puff pastry  
6.900.-Ft

### FOKHAGYMÁS GAMBAS GAMBAS AL AJILLO

Pirított rákok, fokhagyma,  
chili, fokhagymás bagett  
Roasted shrimps, garlic,  
chili, garlic baguette  
4.500.-Ft

### BOUCHOT KAGYLÓ BOUCHOT MUSSELS

Fokhagymás, fehérboros mártás, fűszervajas baguette  
Garlic-white wine sauce, herbed butter baguette  
7.990.-Ft

### LAZAC TATÁR SALMON TARTARE

Füstölt lazac, avokádókrém, lazac kaviár  
Smoked salmon, avocado mousse, salmon caviar  
5.900.-Ft

### TENGERI ÉTELEK JÉGÁGYON SEAFOOD TOWER ON ICE

Languszta, rák, kagyló, Szent Jakab kagyló, polip, Gillardeau osztriga, házi készítésű szószok, ecetes burgonya saláta  
Langustino, prawns, mussels, scallops, octopus, Gillardeau oysters, various house-made sauces, pickled potato salad  
29.900.-Ft/2fő/person  
59.800.-Ft/4fő/person

### OSZTRIGA / OYSTERS

Csak csütörtök, péntek, szombat / On Thursday, Friday, Saturday only

### GILLARDEAU OSZTRIGA GILLARDEAU OYSTERS

Mignonette szósz  
Mignonette sauce  
9.900.-Ft/3db/pcs  
19.800.-Ft/6db/pcs

### OSZTRIGA ÉS KAVIÁR OYSTERS AND CAVIAR

Osztriga, crème fraiche, szibériai kaviár  
Oysters, crème fraiche, Siberian caviar  
17.900.-Ft/3db/pcs  
35.900.-Ft/6db/pcs

### OSZTRIGA ÉS CSONTVELŐ OYSTERS AND BONE MARROW

Osztriga, füstölt csontvelő  
Oysters, smoked bone marrow  
13.900.-Ft/3db/pcs

### KAVIÁR / CAVIAR

Kaviárjainkat tradicionális módon forró blinivel, reszelt tojással, crème fraiche-el, lilahagymával, kapribogyóval szervírozzuk.  
Caviars are served in a traditional way with hot blini, grated egg, crème fraiche, purple onion, caper.

### KETA LAZAC KETA SALMON

19.900.-Ft/50g

### SZIBÉRIAI TOKHAL SIBERIAN STURGEON

17.900.-Ft/10g

### IRÁNI BELUGA IRANIAN BELUGA

41.900.-Ft/10g

### OSETRA BELUGA OSETRA BELUGA

31.900.-Ft/20g

### SZAIBLING PISZTRÁNG SABLING TROUT

19.900.-Ft/50g

### KAVIÁR KÓSTOLÓK / CAVIAR TASTINGS

#### EXKLUZÍV / EXCLUSIVE

150g legritkább, igazi luxus Iráni Beluga kaviár,  
egy üveg (0,7l) legfelső kategóriás Beluga Epicure 1000 darabos limitált kiadású vodkával,  
Lalique kézzel készített, egyedi sorozatszámú kristályüvegben.  
150g the most prestigious and rarest, true luxury Iranian Beluga Caviar,  
with one bottle, (0,7l) of the most high-end Beluga Epicure Vodka  
in a limited edition of 1,000 in Lalique hand-crafted crystal decanter with individual serial number  
5.490.000.-Ft

#### BRONZ / BRONZE

Szibériai Tokhal, Szaibling, Keta Lazac  
Egy pohár Prime Method Limited pezsgővel  
Siberian Sturgeon, Saibling, Keta Salmon  
With one glass of Prime Method Limited Champagne  
28.500.-Ft/3x10g

#### EZÜST / SILVER

Osetra Beluga, Keta Lazac, Szibériai Tokhal  
Egy pohár Charles Heidsieck Brut  
Reserve NV pezsgővel  
Osetra Beluga, Keta Salmon, Siberian Sturgeon  
With one glass of Charles Heidsieck Brut Reserve NV  
Champagne  
43.800.-Ft/3x10g

#### ARANY / GOLD

Osetra Beluga, Iráni Beluga, Szibériai Tokhal  
Egy pohár Taittinger Millesime pezsgővel  
Osetra Beluga, Iranian Beluga, Siberian Sturgeon  
With one glass of Taittinger Millesime Champagne  
79.500.-Ft/3x10g

## LIBAMÁJ / FOIE GRAS

### LIBAMÁJ AU TORCHON TRILÓGIA

#### FOIE GRAS AU TORCHON TRILOGY

Szarvasgombás borzselé,  
Narancs-maracuja marmalade,  
Piros bogyós gyümölcsök, fekete csokoládé  
*Truffle wine jelly,  
Orange-passion fruit marmalade,  
Red berries with dark chocolate*  
6.400.-Ft

### LIBAMÁJ TERRINE

#### FOIE GRAS TERRINE

Szarvasgomba, kacsamell, szarvasgombás méz  
*Truffle, duck breast, truffle honey*  
5.500.-Ft

### FASZÉZEN SÜLT LIBAMÁJ CARPACCIO

CHARCOAL ROASTED  
FOIE GRAS CARPACCIO  
Céklakrém, kecskesajt, szőlő saláta  
*Beet cream, goat cheese, grape salad*  
5.900.-Ft

### LIBAMÁJ HOT & COLD

#### FOIE GRAS HOT & COLD

Pirított libamáj, karamelizált alma és  
libamáj au torchon piros bogyós gyümölcsök,  
fekete csokoládé  
*Seared Foie Gras, caramelised apple and  
Foie Gras au torchon red berries,  
dark chocolate*  
7.200.-Ft

## MARHA / BEEF

### WAGYU CARPACCIO FORRÓ LÁVAKÖVÖN

#### WAGYU CARPACCIO ON HOT LAVA STONE

Wagyu bélszín, saláta, szója  
*Készítsd el magadnak*  
*Thinly sliced raw Wagyu beef*  
*tenderloin, lettuce, soy sauce*  
*Cook it yourself*  
9.900.-Ft

### ANGUS TATÁR

#### ANGUS STEAK TARTARE

Angus bélszín, fűszerek,  
tojássárgája, piritós  
*Asztalnál készítjük*  
*Chopped raw Angus tenderloin,*  
*seasonings, egg yolk, toast*  
*Prepared tableside*  
6.100.-Ft

### CARPACCIO ROLÁD

#### CARPACCIO ROLL

Usda bélszín, tormakrém,  
szarvasgomba olaj, rukkola,  
gomba, parmezán  
*Asztalnál készítjük*  
*Raw Usda beef tenderloin,*  
*horseradish cream, truffle oil,*  
*mushrooms, arugula, parmesan*  
*Prepared tableside*  
6.900.-Ft

### FRANCIA TATÁR

#### FRENCH STEAK TARTARE

Angus bélszín, kapribogyó,  
apított csemege uborka, hagyma,  
metélő hagyma, tojássárgája,  
fűszerek, lazac kaviár  
*Asztalnál készítjük*  
*Chopped raw Angus tenderloin,*  
*capers, pickles, shallot, chives,*  
*egg yolk, seasonings, salmon caviars*  
*Prepared tableside*  
6.900.-Ft

### FÜSTÖLT CSONTVELŐ

#### SMOKED BONE MARROW

Hagymás petrezselyem saláta,  
házi piritós  
*Parsley and red onion salad,*  
*toast*  
4.900.-Ft

## KÓSTOLÓ TÁL KÜLÖNLEGES ELŐÉTELEINKBŐL 2 FŐRE

### TASTING PLATTER OF OUR SIGNATURE APPETIZERS FOR 2

Libamáj au torchon piros bogyós gyümölcsök, fekete csokoládé, Faszézen sült libamáj carpaccio, Angus tatár beefsteak, Királyrák koktél  
*Foie gras au torchon with red berries, black chocolate, Charcoal-grilled foie gras carpaccio, Angus steak tartare, Jumbo shrimp cocktail*  
14.900.-Ft

## Saláták / Salads

### BURRATA SAJT

#### BURRATA CHEESE

Burrata sajt, színes koktélpáradicsomok,  
pirított fenyőmag, pesto,  
friss bazsalikom, érett balsamecet  
*Burrata cheese, colored cherry tomatoes,*  
*toasted pine nuts, pesto, fresh basil, aged balsamic*  
*vinegar*  
4.200.-Ft

### KLASSZIKUS CÉZÁR SALÁTA

#### CLASSIC CAESAR SALAD

Római saláta, parmezán, kruton, öntet  
*Romaine lettuce, parmesan, croutons, dressing*  
3.900.-Ft

### OPCIONÁLIS FELTÉTEK

#### OPTIONAL TOPPINGS

Grillezett csirkemell / *Grilled chicken breast*  
+1.900.-Ft  
Pirított garnélarák / *Sautéed prawn*  
+2.900.-Ft  
Bélszíncsíkok / *Beef tenderloin strips*  
+2.500.-Ft

### STEAKHOUSE SALÁTA

#### STEAKHOUSE SALAD

Aprított kerti zöldek, salátalevél, avokádó,  
buggyantott tojás, pezsgő vinaigrette  
*Chopped garden vegetables, leaves, avocado,*  
*poached egg, champagne vinaigrette*  
3.900.-Ft

### CÉKLASALÁTA

#### BETROOT SALAD

Cékla, zöld saláta, narancs, piritós magvak,  
sült halloumi sajt, citrus vinaigrette  
*Beetroot, leaves, orange, toasted nuts,*  
*roasted halloumi cheese, citrus vinaigrette*  
4.100.-Ft

## Levesek / Soups

### MARHAHÚS CONSOMMÉ

#### BEEF CONSOMMÉ

Marhapofa, velőscsont, zöldségek, házi tészta  
*Beef cheek, bone marrow, vegetables, noodles*  
3.300.-Ft

### HOMÁR KRÉMLEVES

#### LOBSTER BISQUE

Homártatár  
*Lobster tartare*  
4.200.-Ft

### GOMBA CAPPUCINO

#### MUSHROOM CAPPUCINO

Erdei gombák, szarvasgomba hab, piritott libamáj  
*Wild mushrooms, truffle foam, seared foie gras*  
3.900.-Ft

### BÉLSZÍNGULYÁS

#### HUNGARIAN BEEF GOULASH

Marhahús, zöldségek, burgonya,  
házi csipetke  
*Beef meat, vegetables, potatoes,*  
*homemade noodles*  
3.200.-Ft

### FRANCIA HAGYMALEVES

#### FRENCH ONION SOUP

Karamelizált hagyma, dupla marhahús leves,  
leves tészta, olvasztott sajt  
*Caramelized onion, double beef broth,*  
*puff pastry, melted cheese*  
2.900.-Ft

### NAPI LEVES

#### SOUP OF THE DAY

3.500.-Ft

# Steakek / Steaks

A steakek ára tartalmaz egy köretet és egy mártást / One side dish and one sauce of your choice are included in the price of the steaks

## Steakek Csont Nélkül / Boneless Steaks

### FILET MIGNON

<b>HUNGARIAN GREY</b> 17.500.-Ft/180g 29.100.-Ft/300g	<b>URUGUAY ANGUS</b> 19.800.-Ft/180g 33.000.-Ft/300g	<b>USA CREEKSTONE</b> 28.500.-Ft/180g 47.500.-Ft/300g	<b>USDA PRIME</b> 26.900.-Ft/180g 44.800.-Ft/300g
<b>ARGENTINIAN ANGUS</b> 19.800.-Ft/180g 33.000.-Ft/300g	<b>AUSTRALIAN ANGUS</b> 22.500.-Ft/180g 37.500.-Ft/300g	<b>AUSTRALIAN WAGYU</b> 47.200.-Ft/180g 78.600.-Ft/300g	<b>USA OMAHA PRIME</b> 27.500.-Ft/180g 45.800.-Ft/300g

### FILET MIGNON KÓSTOLÓK / FILET MIGNON TASTING

A steak kóstoló ára tartalmaz egy köretet és egy mártást / One side dish and one sauce of your choice are included in the price of the filet mignon tasting

<b>PREMIUM</b> 3x100g Australian Wagyu USA Creekstone USA Omaha Prime 59.500.-Ft	<b>SELECT</b> 3x100g Hungarian Grey Argentinian Angus Uruguay Angus 33.900.-Ft	<b>PRIME</b> 3x100g USA Creekstone Australian Angus Usda Angus 49.900.-Ft	<b>QUALITY</b> 3x100g Uruguay Angus Australian Angus Argentinian Angus 42.500.-Ft
---	---	--	--

### RIB-EYE

<b>ARGENTINIAN ANGUS</b> 23.500.-Ft/300g	<b>USDA PRIME</b> 35.900.-Ft/450g	<b>USA OMAHA PRIME</b> 35.900.-Ft/450g
---	--------------------------------------	---

### NEW YORK STRIP

<b>ARGENTINIAN ANGUS</b> 23.500.-Ft/300g	<b>USA OMAHA PRIME</b> 26.900.-Ft/300g	<b>USDA PRIME</b> 26.900.-Ft/300g
---	---	--------------------------------------

### SKIRT STEAK

<b>USA OMAHA PRIME</b> 200g/26.900.-Ft
---

## Csontos Steakek / Bone-in Steaks

A steakek ára tartalmaz egy köretet és egy mártást / One side dish and one sauce of your choice are included in the price of the steaks

<b>TOMAHAWK KÉT FŐRE</b> TOMAHAWK FOR TWO 1000-1500g között / Between 1000-1500g	<b>PORTERHOUSE KÉT FŐRE</b> PORTERHOUSE FOR TWO 1000-1500g között / Between 1000-1500g		
<b>USDA PRIME</b> 5.500.-Ft/100g	<b>AUSTRALIAN ANGUS</b> 5.100.-Ft/100g	<b>USDA PRIME</b> 6.300.-Ft/100g	<b>USA CREEKSTONE</b> 6.900.-Ft/100g
<b>RIB-EYE KÉT FŐRE</b> RIB-EYE FOR TWO 1000-1300g között / Between 1000-1300g	<b>T-BONE</b> T-BONE 500-1000g között / Between 500-1000g		
<b>USDA PRIME</b> 5.500.-Ft/100g	<b>USDA PRIME</b> 5.500.-Ft/100g	<b>USA CREEKSTONE</b> 5.900.-Ft/100g	

Az Önök elégedettsége érdekében csak legmagasabb szakértelemmel elkészített, tökéletesre sütött steakeket szervírozunk. Az elkészült steaket meleg tányéron, olvasztott vajjal tálaljuk. A sütési idő függ a steak típusától, vastagságától, súlyától, valamint az egyedi preferenciáktól, rare, médium, well-done módozattól, ezért az átlagos elkészítési idő 35-50 perc.

Kérjük vendégeink szíves türelmét.

*For your satisfaction, we only serve perfectly cooked steaks prepared with the highest expertise.*

*After cooking, steaks are served with melted butter on warm plate. The cooking time depends on the cut of steak, thickness and weight, plus your individual preferences is Rare, Medium or Well-Done, therefore the average preparation time is 35-50 minutes.*

*We kindly ask our guests for patience.*

# Steak Tálak / Steak Platters

A steak tálakat személyenként egy választott körettel és szósszal szervírozzuk, amit az ár tartalmaz.  
Steak platters are served with your choice of one side dish and one sauce per person included in the price.

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL KÉT FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR TWO

500g USDA T-Bone  
2x100g Filet Mignon baconbe tekerve  
2db Mini Wagyu Burger (feltétek: karamelizált hagyma, libamáj)  
Grillezett kukorica, fűszervaj, chili olaj  
Két választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
500g USDA T-Bone  
2x100g Filet Mignons wrapped in bacon  
2pcs Mini Wagyu Burgers (toppings: caramelized onions, foie gras)  
Grilled corn, herb butter, chili oil  
Your choice of two sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
51.200.-Ft

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL HÁROM FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR THREE

500g USDA T-Bone, 300g Argentin Rib-Eye  
3x100g Filet Mignon fűszeres, borsos, kakaóbab kéregben  
3db pirított velős csont, 3db Mini Wagyu Burger  
(feltétek: karamelizált hagyma, libamáj, cheddar sajt szósz)  
Grillezett ananász, sült kukorica, chili olaj  
Három választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
500g USDA T-Bone, 300g Argentinian Rib-Eye  
3x100g Filet Mignons in green herbs, peppercorn, cocoa bean crust  
3pcs Roasted bone marrow, 3pcs Mini Wagyu Burgers  
(toppings: caramelized onions, foie gras, cheddar cheese sauce)  
grilled pineapple, roasted corn, chili oil  
Your choice of three sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
85.900.-Ft

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL NÉGY FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR FOUR

4x100g Angus Filet Mignon baconbe tekerve  
300g Argentin New York Strip, 500g Usda T-Bone  
4db Mini Wagyu Burger 24-karátos ehető aranylappal borítva  
(feltétek: karamelizált hagyma, libamáj, cheddar sajtszósz,  
lilahagyma, paradicsom, Hickory szósz)  
4db Pirított velős csont, 4db Szent Jakab kagyló,  
4db Fokhagymás királyrák  
Grillezett Ananász, sült kukorica, petrezselyem saláta,  
fokhagymás-petrezselymes citromos vaj, chili olaj  
Négy választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
4x100g Angus Filet Mignon wrapped in bacon  
300g Argentinian New York Strip, 500g Usda T-Bone  
4pcs Mini Wagyu Burgers covered with 24-karat edible gold leaf  
(toppings: caramelized onions, foie gras, cheddar cheese sauce,  
red onions, tomatoes, Hickory sauce)  
4pcs Roasted bone marrow, 4pcs Scallops,  
4pcs Garlic roasted jumbo shrimp  
Grilled pineapple, roasted corn parsley salad,  
garlic-parsley lemon butter, chili oil  
Your choice of four sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
109.500.-Ft

## STEAK KÓSTOLÓ TÁL ÖT FŐRE STEAK TASTING PLATTER FOR FIVE

450g Faszénen sült csont nélküli Omaha Rib-Eye  
300g New York Strip, 500g Usda T-Bone, 5x100g Filet Mignon  
5db Mini Wagyu Burger 24-karátos ehető aranylappal borítva  
(feltétek: karamelizált hagyma, libamáj, cheddar sajtszósz,  
lilahagyma, paradicsom, Hickory szósz, rákhús)  
1db Faszénen sült homárfarok, 5db Fokhagymás királyrák,  
5 szelet Serpernyőben sült libamáj, 5db Pirított velős csont,  
Grillezett ananász, sült kukorica, petrezselyem saláta,  
fokhagymás-petrezselymes citromos vaj, chili olaj  
Öt választott köret és szósz  
*A steakeket asztalnál szeleteljük*  
450g Charcoal roasted boneless Omaha Rib-Eye  
300g New York Strip, 500g Usda T-Bone, 5x100g Filet Mignon  
5pcs Mini Wagyu Burgers covered with 24-karat edible gold leaf  
(toppings: caramelized onions, foie gras, cheddar cheese sauce,  
red onions, tomatoes, Hickory sauce, crab meat)  
1pcs Charcoal roasted lobster tail, 5pcs Garlic roasted shrimps,  
5 slices Pan-roasted foie gras, 5pcs Roasted bone marrow,  
Grilled pineapple, roasted corn,  
parsley salad, garlic-parsley lemon butter, chili oil  
Your choice of five sides and sauces  
*Steaks are carving tableside*  
199.900.-Ft

# Steak Feltétek / Steak Toppings

**BUGGYANTOTT TOJÁS**  
POACHED EGG  
500.-Ft

**PIRÍTOTT VELŐSCSONT**  
ROASTED BONE MARROW  
2.900.-Ft

**FŰSZERVAJ**  
HERB BUTTER  
2.300.-Ft

**SZENT JAKAB KAGYLÓ**  
SCALLOP  
4.100.-Ft

**ROPOGÓS BACON CSÍKOK**  
CRISPY BACON STRIPS  
1.900.-Ft

**ROSTON SÜLT LIBAMÁJ**  
ROASTED FOIE GRAS  
3.900.-Ft

**GRILLEZETT KIRÁLYRÁK**  
GRILLED JUMBO SHRIMP  
2.900.-Ft

**HOMÁRFAROK**  
LOBSTER TAIL  
35.500.-Ft

**24 KARÁTOS EHETŐ ARANYLAP**  
24-CARAT EDIBLE GOLD LEAF  
3.900.-Ft/db

**HÁZI HARISSA**  
HOMEMADE SPICY HARISSA  
500.-Ft

**KRÉMSAJTTAL TÖLTÖTT SÜLT JALAPENO**  
CREAM CHEESE STUFFED ROASTED JALAPENO  
1.900.-Ft

# Köreték / Side Dishes

A steakek ára tartalmazza / Included in the price of the steaks

**CHEDDAR SAJTOS  
BURGONYAPÜRÉ**  
CHEDDAR CHEESE MASHED POTATO

**FÜSZERES STEAKBURGONYA**  
HERBED STEAK POTATOES

**PIRÍTOTT GOMBÁK**  
ROASTED MUSHROOMS

**RÁNTOTT HAGYMAKARIKÁK**  
FRIED ONION RINGS

**ROZMARINGOS SÜLT BURGONYA**  
ROSEMARY ROASTED POTATOES

**SZARVASGOMBÁS-PARMEZÁNOS  
HASÁBBURGONYA**  
TRUFFLED-PARMESAN FRENCH FRIES

**PÁROLT CERUZABAB**  
STEAMED GREEN BEAN

**PÁROLT FOKHAGYMÁS BROKKOLI**  
STEAMED BROCCOLI WITH GARLIC

**GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK**  
GRILLED VEGETABLES

**FRISS ZÖLDSALÁTA**  
FRESH GREEN SALAD

**ÉDESBURGONYA**  
SWEET POTATO FRENCH FRIES

**TEJSZÍNES FOKHAGYMÁS  
PARAJ**  
CREAMY SPINACH WITH GARLIC

**SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ**  
TRUFFLE MASHED POTATO

**KRÉMES GRATIN BURGONYA**  
CREAMY AU GRATIN POTATOES

**SERPENYŐS BURGONYA  
KARAMELIZÁLT HAGYMÁVAL**  
PAN-ROASTED POTATOES  
WITH CARAMELISED ONIONS

**LIBAMÁJAS TÖRTBURGONYA**  
FOIE GRAS SMASHED POTATO

# Mártások / Sauces

A steakek ára tartalmazza / Included in the price of the steaks

**BARBECUE**  
BARBECUE

**JALAPENOS CHEDDAR SAJT**  
JALAPENO CHEDDAR CHEESE

**BALZSAMOS LIBAMÁJ**  
BALMY FOIE GRAS

**KONYAKOS ZÖLDBORS**  
GREEN PEPPER WITH COGNAC

**ÉDES CHILI**  
SWEET CHILI

**KAKUKKFÜVES VARGÁNYA**  
PORCINI WITH THYME

**BRANDY-S DIJON MUSTÁR**  
BRANDY DIJON MUSTARD

**BÉARNI**  
BEARNAISE

**PORTÓI**  
PORTO

# Steak Főételek / Steak Main Courses

**SURF & TURF NYÁRS**  
SURF & TURF SKEWER

Baconbe tekert Filet Mignon és roston sült királyrák,  
burgonya gratin, fokhagymás beurre blanc szósz  
Bacon wrapped Filet Mignons and roasted king prawns,  
potatoes au gratin, garlic beurre blanc sauce  
39.900.-Ft

**SCALLOP SURF AND TURF**  
SCALLOP SURF AND TURF  
Filet Mignon, pirított Szent Jakab kagyló,  
pisztáciás burgonyapüré, bébirépa  
Filet Mignons, seared scallops,  
pistachio mashed potatoes, baby carrots  
25.900.-Ft

**TOURNEDOS ROSSINI**  
TOURNEDOS ROSSINI  
Filet Mignon, pirított libamáj,  
szarvasgombás burgonyapüré, Madeira szósz  
Filet Mignon, pan-seared foie gras,  
truffled mashed potato, Madeira sauce  
24.900.-Ft

**STEAK ALFREDO**  
STEAK ALFREDO  
Bélszín szeletek, tagliatelle,  
krémes Alfredo szósz  
Slices of tenderloin, tagliatelle,  
creamy Alfredo sauce  
14.900.-Ft

**FILÉ ÉS HOMÁR**  
FILET AND LOBSTER

Filet Mignon, egész homárfarok,  
fokhagymás brokkoli, petrezselymes vajmártás  
Filet Mignon, whole lobster tail,  
garlic broccoli, parsley butter sauce  
58.900.-Ft

**GORGONZOLÁS NEW YORK STRIP**  
GORGONZOLA CRUSTED NEW YORK STRIP  
New York Strip krémes gorgonzola kéregben,  
grillezett zöldségek, Porto redukció  
New York Strip in creamy gorgonzola crust,  
grilled vegetables, Porto reduction  
26.900.-Ft

**STEAK OSCAR**  
STEAK OSCAR  
Szeletelt Rib-Eye, pirított rákhús,  
párolt ceruzabab, bearni mártás  
Sliced Rib-Eye, chopped and roasted crab meat,  
steamed green beans, bearnaise sauce  
32.900.-Ft

**SERPENYŐS SKIRT STEAK**  
SKILLET SKIRT STEAK  
Skirt steak szeletek, karamellizált hagyma és  
gomba, rozmaringos sültburgonya  
Sliced skirt steak, caramelised onions and  
mushroom, rosemary roasted potato  
28.900.-Ft

# Őkik Nem Szeretik a Steaket For Non-Steak Lovers

## SERPENYŐBEN SÜLT CSIRKEMELL

SEARED CHICKEN BREAST

Fűszeres krémsajttal töltve, sáfrányos, szarvasgombás grillezett zöldségek  
Stuffed with spicy cream cheese, grilled vegetables with saffron and truffle  
5.900.-Ft

## FLAMBÍROZOTT LIBAMÁJ

FLAMBÉED FOIE GRAS

Tokaji borban karamellizált alma, francia rakott burgonya, rum redukció  
Caramelised apple in Tokaj wine, french potato casserole, rum reduction  
9.900.-Ft

## FASZÉNEBEN SÜLT HOMÁR FAROK

CHARCOAL ROASTED LOBSTER TAIL

Fokhagymás brokkoli, citromos vajmártás  
Garlic broccoli, lemon butter sauce  
39.900.-Ft

## LAZAC STEAK

SALMON STEAK

Krémes bébi spenót, burgonya gnocchi  
Creamy baby spinach, potato gnocchi  
7.900.-Ft

## ROSE KACSAMELL

ROSE DUCK BREAST

Cukkini spagetti, libamájas tört burgonya, gyömbéres méz mártás  
Zucchini spaghetti, foie gras mashed potatoes, ginger honey sauce  
9.500.-Ft

## FÜSTÖLT TENGERI SÜGÉR FILE

SMOKED SEA BASS FILET

Pirított burgonya, párolt bébispenót, paradicsom, petrezselymes vajmártás  
Roasted potatoes, baby spinach, gilled tomato, butter sauce with parsley  
7.500.-Ft

## ROSTON SÜLT LIBAMÁJ

SEARED FOIE GRAS

Pirított burgonya gnocchi, Unicumos céklamártás  
Roasted potato gnocchi, Unicum beetroot sauce  
9.500.-Ft

## TENGER GYÜMÖLCSEI SPAGETTI

SEAFOOD SPAGHETTI

Királyrák, kagyló, koktélpáradicsom, bazsalikomos paradicsom szósz  
Jumbo king prawns, mussels, cherry tomato, basil-tomato sauce  
11.900.-Ft

## KLASSZIKUS BORJÚ BÉCSI

CLASSIC WIENER SCHNITZEL

Rántott borjúszelet, burgonyapüré, jégsaláta  
Pan-fried, breaded veal chop, mashed potato, vinegar iceberg lettuce  
8.900.-Ft

# Hamburgerek / Burgers

## LIBAMÁJAS BURGER

FOIE GRAS BURGER

250g Angus marhahús, sült libamáj, madeira szósz, hasábburgonya  
250g Angus beef meat, roasted Foie Gras, Madeira sauce, french fries  
11.900.-Ft

## 24-KARÁTOS ARANY WAGYU BURGER

24-CARAT GOLD WAGYU BURGER

250g Wagyu marhahús 24 karátos ehető aranylappal borítva, camembert, uborka, jégsaláta, lilahagyma, kapribogyós majonéz, parmezános-szarvasgombás hasábburgonya  
250g Wagyu beef meat covered with 24-karat edible gold leaf, melted camembert, cucumber, iceberg lettuce, purple onion, mayo with caper, parmesan-truffle fries  
17.900.-Ft

## MINI WAGYU BURGER VÁLOGATÁS

MINI WAGYU BURGER SLIDERS

Grillezett libamájjal, aprított rákhússal, karamellizált hagymával, parmezános-szarvasgombás hasábburgonyával  
With grilled foie gras, chopped crab meat, caramelised onion, parmesan-truffle fries  
9.900.-Ft 3db/3pcs

## SIRLOIN BURGER

SIRLOIN BURGER

250g Angus marhahús, római saláta, lilahagyma, ropogós bacon, olvasztott cheddar sajt, Hickory szósz, hasábburgonya  
250g Angus beef meat, romaine lettuce, purple onion, crispy bacon, melted cheddar cheese, Hickory sauce, french fries  
8.900.-Ft

# Desszertek / Desserts

3.200.-Ft

## DUPLA CSOKOLÁDÉ TORTA

DOUBLE CHOCOLATE CAKE

Csokoládés piskóta, sajtkrém fagylalt, amaréna  
Chocolate sponge cake, cheese cream ice cream, amarena

## VARÁZSLATOS CSOKOLÁDÉ GÖMB

MAGIC CHOCOLATE BALL

Piskótatészta, vanília krém, forró csokoládé öntet  
Filled with sponge cake, vanilla cream, hot chocolate sauce

HÁZI FAGYLALTOK  
HOMEMADE ICE CREAM

## PALEO DESSZERT

PALEO DESSERT

## CSÁSZÁRMORZSA

KAISER SMARNI

Aszalt gyümölcsök, sárgabarack lekvár, túróhab  
Shredded pancake, dried fruits, apricot jam, cottage cheese mousse

NAPI DESSZERT  
DAILY DESSERT

## KARAMELLÁS BROWNIE

CARAMEL FUDGE BROWNIE

Madártej fagylalt, sós karamell öntet  
Floating island ice cream, salted caramel sauce

## PISZTÁCIÁS TIRAMISÚ POHÁRKREÉM

PISTACHIO TIRAMISÚ IN A CUP

Kávés babapiskóta, mascarpone és szicíliai pisztácia krém, pirított pisztácia  
Coffee infused lady fingers, mascarpone and Sicilian pistachio cream, toasted pistachios

## MADÁRTEJ

FLOATING ISLANDS

Tojásfehérje hab, vanília szósz, karamell  
Meringues, creamy vanilla sauce, caramel